



Stephan Müller vor der Spargelsortiermaschine in der Arbeitshalle.



Die Naturschutzpreisträgerin 2014 Vreni Wüthrich.

# Knospe-Spargeln als Frühkultur: Auch auf schweren Böden möglich

Spargeln waren bislang vor allem etwas für die Direktvermarktung und den Biofachhandel. Nun verkauft auch Coop Knospe-Spargeln aus dem Inland. Man rechnet mit einem Marktpotenzial von rund 180 Tonnen. Für grüne Spargeln braucht es keine Sandböden. Die Arbeitsspitzen sind von Mitte April bis Mitte Juni.

**B**islang werden auf knapp 19,5 Hektaren Knospe-Spargeln angebaut, sagt Benedikt Domeyer, Produktmanager Gemüse von Bio Suisse. Die meisten Produzenten vermarkten die Ware direkt oder über den Biofachhandel. Der Grossverteiler Coop rechnet mit einem Marktvolumen bei Knospe-Spargeln von etwa zehn Prozent der gesamten verkauften Spargelmenge, wie Mediensprecher Urs Meier mitteilt.

## Sechs Hektaren für den Grosshandel

Stephan Müller aus dem zürcherischen Steinmaur liefert an den Grosshandel. Auf seinem 70-ha-Gemüsebaubetrieb, den er zusammen mit seinen beiden Brüdern Lukas und Daniel und 50 Angestellten betreibt, rührt er mit der grossen Kelle an. Neben dem Gemüsebau inklusive Setzlingsanzucht und Verkauf betreibt er einen Bioladen, hält die Pro-Specie-Rarasse Engadiner Bergschaf, und bietet zehn Ausbildungsplätze für Jugendliche

und Jugendliche mit Auffälligkeiten samt Betreuung an. Daneben ist Stephan Müller Präsident der Fachkommission Gemüse bei Bio Suisse.

Anlass für den Spargelanbau war der Ausstieg eines grossen Abnehmers. Im Jahr 2010 pflanzte er drei Hektaren Spargeln an, im Jahr darauf nochmals drei. So

## Bei den Griechen eine Heilpflanze

Die Gemüsespargel, lateinisch «*Asparagus officinalis*» aus der Familie der Spargelgewächse, ist eine sehr alte Kulturpflanze, die bereits in der Antike geschätzt und verspeist wurde. Der griechische Arzt Hippokrates (460–377 v. Chr.) bezeichnete sie erstmals als Heilpflanze, die bei «roter Ruhr und Harnwinden» Linderung bringe. «Asparagus» ist das griechische Synonym für «junger Trieb», «*officinalis*» bedeutet «arzneilich». Spargel gilt als blutreinigend und harntreibend, also geeignet als Entschlackungskur im Frühling. ib

wachsen auf dem Mineralboden mehrheitlich grüne, auf 70 Aren auch weisse und auf etwa 30 Aren noch violette Spargeln. «Die violette ist eine spezielle Sorte, die sich nach Erscheinen aus der Erde lila färbt», erklärt Müller. «Gijnlim» ist die Hauptsorte bei den grünen und «Nemesis» die Hauptsorte bei den weissen Spargeln. Etwa 80 Prozent der Ernte lieferte er letztes Jahr an den Handel, den Rest vermarktete er direkt. «Der Mineralboden gibt schmackhaftere Spargeln her als der Sandboden, da er mehr Nährstoffe, Mineralien und Feuchtigkeit speichern und an die Pflanzen abgeben kann», ist Müller überzeugt.

## Schafe fressen Gründüngung zwischen den Spargelstauden

Müller rechnet mit etwa 32 Arbeitsstunden pro Hektare für Maschinenarbeiten. Mit einem sogenannten Winterpflug häufelt er die Dämme für die weissen Spargeln an, Scheiben- und Kulturegge helfen das Unkraut in Schach zu halten.



Nach der Ernte lässt man die Spargeln wachsen, damit sie genügend Reserve bilden können.

Der Spargelkäfer stellt bei Vreni Wüthrich kein Problem dar.

Vor der Ernte legt er für die weissen Spargeln Folie über die Dämme, über einen Teil der grünen legt er ein Vlies, um die Ernte zu staffeln. Nach der Ernte werden die Dämme eingeebnet, es erfolgt die Düngung mit Kompost und organischem Dünger und danach sät er eine Gründüngung ein, die «gleichzeitig eine Bienenwiese ist», mit sechs bis sieben einjährigen schnell wachsenden Pflanzen wie etwa Phacelia, Buchweizen oder Hafer. Für diese Arbeit hat er eine spezielle Maschine entwickelt, mit der er den Boden bearbeiten und gleichzeitig einsäen kann.

Ab September beweidet er den Spargelacker mit den Schafen. Zu dieser Zeit steht auch das Kraut der Spargeln hoch und ist mittlerweile zäh, sodass es von den Schafen nicht mehr gefressen wird. «Bis zur Einsaat der Gründüngung vermag das Unkraut die Spargeln nicht zu konkurrenzieren», meint er dazu gelassen.

Die Spargelfelder liegen in südöstlicher Neigung, und durch den steinigen Boden läuft das Wasser gut ab. «Es entsteht keine Staunässe» erklärt er den geringen Krankheitsdruck von Fusskrankheiten wie zum Beispiel Fusarium. «So sieht es heute aus», meint er, «ich weiss nicht, wie es in fünf oder sechs Jahren aussieht.»

### Drei Aren für ausgewählte Abnehmer

Zeitgleich wie Stephan Müller und dennoch unabhängig von ihm pflanzte Vreni Wüthrich aus Häfelfingen BL Spargeln

an, anfangs nur für den Eigenbedarf im Hausgarten. 2010 pflanzte sie drei Aren für den Verkauf, die sie 2013 erstmals beernten konnte. «Die Idee dazu entstand in der Diskussion mit Abnehmern», erklärt Wüthrich ihren Entscheid, den Anbau zu starten. Der schwere Lehmboden lässt nicht den Anbau von weissen, wohl aber von grünen Spargeln zu. Auch Wüthrich hat zurzeit noch keine Probleme mit Pilzkrankheiten oder Schädlingen. «Es weht ständig ein leichter Wind, sodass die Stauden gut abtrocknen. Den Spargelkäfer sieht sie ab und zu nach der Ernte, wenn das Kraut hoch steht. Da sie im Herbst das Kraut mäht und verbrennt, sinkt der Krankheits- und Schädlingsdruck enorm.

Letztes Jahr konnte sie mit der ersten Ernte beginnen und belieferte Bioläden, Marktfahrer und Restaurants. «Es war kein gutes Jahr für Spargeln, es war viel zu nass», resümiert sie die erste Saison und zeigt sich über den ersten Ertrag von etwa 60 Kilo pro Are dennoch sehr erfreut. In diesem Jahr rechnet sie mit einer höheren zweiten Ernte.

### Spargelsortierung mit Hightech aus Buxtehude

Die Ernte ist reine Handarbeit. Vreni Wüthrich, rechnet mit täglich rund einer halben Stunden Erntearbeit pro Are. Nach der Ernte werden die Spargeln von Hand sortiert, geschnitten, gebündelt und angeschrieben und gleichentags geliefert. «An warmen Tagen muss ich abends nochmals durch die Reihen», er-

klärt sie. «Wenn das Wetter günstig ist, wachsen sie bis zu zehn Zentimeter pro Tag.»

Sei es auf drei Aren oder drei Hektaren, die Ernte bleibt auch im Grossen Handarbeit. Stephan Müller rechnet mit 720 Stunden Erntearbeit pro Hektare. Auch hier ist die Arbeit vom Sortieren bis zum Liefern nicht eingerechnet. In Buxtehude in Norddeutschland fand er eine Spargelsortiermaschine, die er letztes Jahr anschaffte, um den Sortier- und Rüstaufwand zu bewältigen. Mit einer geschätzten Ernte von fünf bis sechs Tonnen pro Hektare in diesem Jahr wird die computergesteuerte Maschine ausgelastet sein. Die etwa zehn Meter lange Maschine arbeitet selbstständig vom Waschen über das Ablängen bis zum Drehen und Fotografieren jeder einzelnen Spargelstange, um sie dann nach Qualität sortiert in die entsprechenden Fächer abzulegen.

Geerntet werden die Spargeln im dritten Pflanzjahr ab Mitte April, je nach Witterung, und längstens bis Johanni, also bis zum 24. Juni. Danach wird das Kraut stehen gelassen, damit die Pflanze genügend assimilieren kann. Der Starkzehrer braucht genügend Düngung, um Reserve fürs nächste Jahr einzulagern, sodass er zehn bis fünfzehn Jahre in Kultur stehen kann. Für Vreni Wüthrich ist die Spargel «eine gute Ergänzung zu unseren anderen Kulturen», da sie früh im Jahr Arbeit gibt, «und wenn die Kirschen kommen, kann ich die Spargel Spargel sein lassen.»

Irene Böhm